

VUELTA DE TUERCA

UN TRIBUTO A LA VARIEDAD DE NUESTROS ANTEPASADOS

Cencibel Maceración Carbónica

Variedad de uva: Cencibel (100%)

Añada: 2024

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Vino de la Tierra de Castilla

Notas de cata:

Luce un brillante color rojo cereza con reflejos violáceos y una capa media-alta que atrae la mirada. En nariz, destaca por su frescura frutal, con notas de frutas rojas maduras y sutiles toques lácteos sobre un delicado fondo ahumado. En boca se muestra fresco, equilibrado y amable, con la fruta roja —fresas y cerezas— reapareciendo para prolongar la grata sensación aromática y completar la experiencia de Vuelta de Tuerca.

Servicio: Temperatura entre 14 y 16°C.

Elaboración: La vendimia de los racimos de Cencibel se realizó de forma **manual recogida en cajas**, la fruta fue trasladada con cuidado a la bodega, donde se procedió a su selección. Tras escoger las mejores uvas, se inició el proceso de **maceración carbónica**. La **fermentación maloláctica** tiene lugar en barricas, y posteriormente el vino permanece en **crianza durante sesenta días sobre sus finas lías**, mediante batonages, antes de su embotellado.

LISTA DE INGREDIENTES

Uva, correctores de acidez (ácido tartárico), conservantes y antioxidantes (metabisulfito de potasio). Contiene sulfitos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

Valor energético (KJ)	315,08 KJ
Valor energético (Kcal)	75,26 Kcal
Grasas	0 g
◦ De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	74,86 g
◦ De los cuales azúcares	74,86 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0 g

Análisis

Grado alcohólico: 13,5 % vol

Acidez total: 5,39 g/l

Acidez volátil: 0,47 g/l

PH: 3,58 g/l

Azúcar residual: 0,74 g/l

